

TÁJÉKOZTATÓ

ÉRETTSÉGIZETT DIÁKOKNAK

54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős

Képzési idő: 2 év



A Vendéglátásszervező-vendéglős a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési,

vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerezést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket. Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot. Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.



A vendéglátásszervező-vendéglős szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást alapítani és működtetni
- üzleti tervet készíteni
- gazdasági elemzéseket végezni
- anyagi felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni, és irányítani a vendéglátó üzlet napi munkáját
- piackutatást végezni, felmérni a vendégek igényeit, meghatározni az üzlet választékát
- reklámozni a vendéglátó üzletet és szolgáltatásait
- vendégpanaszokat kezelni
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét
- szóbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- írásbeli kommunikációt végezni magyar és idegen nyelven
- termelő tevékenységet végezni

Betölthető foglalkozások: Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője; Vendéglős; Pincér; Pultos; Szakács; Gyorséttermi eladó

Betölthető munkakörök: Bárvezető; Cukrászdavezető; Csárda üzletvezetője; Étterem üzletvezetője; Éttermi és rendezvényigazgató; Éttermi igazgató; Éttermi üzletvezető; Hidegkonyha-vezető; Kertvendéglő üzletvezetője; Munkahelyi étkezde, étterem vezetője; Népkonyha vezetője; Szállodai cukrászda üzletvezetője; Szállodai salátabár üzletvezetője; Vendéglő üzletvezetője; Borozó üzletvezetője (1-2 személyes); Büfé-, bisztróvezető; Cukrászda-, fagyraltozó vezető (1-2 személyes); Eszpresszó-, kávézóvezető; Étkezdés; Italboltvezető (1-2 személyes); Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes); Kifőzdés; Kocsmáros; Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes); Söröző üzletvezetője (1-2 személyes); Teázó üzletvezetője (1-2 személyes); Étkezőkocsi felszolgáló; Éttermi felszolgáló; Főpincér; Hajópincér; Italpincér; Csapos; Italmérő; Mixer; Étkezdei szakács; Grill szakács; Hajószakács; Közétkeztetési szakács; Melegkonyhai szakács; Pizzakészítő szakács; Segédszakács; Gyorsétel készítő és eladó; Hidegbüfé-eladó

54 341 01 Kereskedő

Képzési idő: 2 év



Különböző árucikkek beszerzésével és értékesítésével foglalkozik, ellátja az adott kiskereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat, irányítja, szervezi és ellenőrzi a



kiskereskedelmi vállalkozás működését, ellátja a nyilvántartással és adatszolgáltatással kapcsolatos feladatokat.

A kereskedő szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást létre hozni/működtetni/megszüntetni
- irányítani, szervezni, ellenőrizni a kereskedelmi egység tevékenységét
- marketing tevékenységet végezni
- megszervezni és lebonyolítani a beszerzési tevékenységet
- megszervezni és lebonyolítani a készletezést, raktározást, nyilvántartani a készleteket
- gazdálkodni a készletekkel
- megszervezni és lebonyolítani az értékesítési tevékenységet
- ellátni a kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat
- ellátni a nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatokat

- felmérni és értékelni a piaci környezetet bolthálózat létrehozása szempontjából
- kiválasztani, kialakítani a legkedvezőbb kondíciójú üzlethelyiségeket
- kialakítani a bolthálózat szabályai szerint az üzlet külső/belső arculatát, választékát
- biztosítani a személyi és tárgyi feltételeket

Betölthető foglalkozások: Kereskedő; Vezető eladó; Kereskedelmi tevékenységet folytató egység vezetője

Betölthető munkakörök: Ajándékkereskedő; Állatkereskedő; Autókereskedő; Bébi és gyermekruha kereskedő; Bútor- és lakástextilkereskedő; Cipőkereskedő; Divatáru kereskedő; Dohány-bazárkereskedő; Édesség kereskedő; Élelmiszer- és vegyiáru-kereskedő; Fodrászcikk kereskedő; Galériatulajdonos, kereskedő; Gumiabroncs kereskedő; Halkereskedő; Használtautó kereskedő; Használtcikk-kereskedő; Használtruha-kereskedő; Háztartásifelszerelés-kereskedő; Híradástechnikai- és elektronikaicikk-kereskedő; Hírlapárus, trafikos; Hús és élelmiszerkereskedő; Járműalkatrész kereskedő; Játékkereskedő; Könyvkereskedő; Kötöttáru kereskedő; Kultúrcikk-kereskedő; Méteráru konfekciókereskedő; Műanyagáru kereskedő; Műkereskedő; Műszaki bizományi kereskedő; Műszaki- és elektronikaicikk kereskedő; Papír- és írószer kereskedő; Rádiótelefon kereskedő; Régiségkereskedő; Sportszer- és játékkereskedő; Szerencsejáték kereskedő; Színesfém-kereskedő; Takarmány- és tápkereskedő; Tüzelő- és építőanyag-kereskedő; Vas- és műszaki kereskedő; Vegyes iparcikk kereskedő; Villamossági cikk kereskedő; Virágkereskedő; Áruházi osztályvezető; Áruházi részlegvezető; Szupermarket részlegvezető; Boltvezető

34 811 04 Szakács

Képzési idő: 2 év



A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek

számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó ipari egységekben, háztartásokban.



34 811 01 Cukrász

Képzési idő: 2 év



A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.



34 811 03 Pincér

Képzési idő: 2 év



A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott



termék felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.